

Panda

circa 12 pezzi



medio

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

100 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
3 uova
200 g di farina di Lievito Dr. Oetker
4 c. da tavola di latte
5 c. da tavola di Nutella®

Decorazione:

2 Dr. Oetker Cupcakes Topping Nature
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin (12 pezzi) con pirottini di carta o ungerlo. Per 12 muffin.

Preiscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, sbattere il burro, lo zucchero al velo e lo zucchero vanigliato Bourbon con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova uno per volta. Mescolare la farina con il lievito in polvere, setacciare sul composto e incorporare insieme al latte e alla Nutella® con una spatola.

Versare l'impasto nello stampo da muffin preparato. Cuocere per ca. 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 25 Minuti**



Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Distribuire il topping sui muffin rialzandolo un po' nel centro per formare il viso dei panda. Segnare le orecchie, gli occhi e il muso con le gocce al cioccolato. Disegnare il bianco degli occhi con la scrittura decorativa. Per le pupille, aggiungere un punto scuro in scrittura decorativa o una codetta al cioccolato. Per il muso, sistemare le codette con una pinzetta.

